51e Année. — N° 30 29 Juillet 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La Sécheresse

Jusqu'au 21 juillet, partout une température très élevée et sans pluie notable, 33°, 34°, 35° et même un peu plus par endroits ; 37° à Alger. Par moments, on avait l'impression d'être devant l'ouverture d'un four.

Et comme les pluies tombées étaient encore rares et insignifiantes, la sécheresse s'est généralisée, s'étendant maintenant du Nord au Sud.

Il en est résulté :

1° l'arrêt de la croissance ; peu ou pas de nouvelles feuilles, sauf dans les terrains très frais.

2° l'arrêt aussi des maladies cryptogamiques, Mildiou, Anthracnose, etc..., mais non de l'Oïdium qui, cependant, a été plutôt bénin, et dont les soufrages appliqués par journée peu ensoleillée auront raison.

3° le grillage des grappes chez les vignes cultivées à la main et surtout avec des instruments attelés : tout grain frôlé par les animaux ou les outils est un grain souvent perdu en totalité : le frottement est ici l'équivalent d'un choc sur un épiderme distendu ; et c'est quand le grain grossit très vite que cet accident est le plus à craindre.

4° les journées de forte chaleur ont aussi, surtout dans les terrains maigres ou peu profonds, amené la chute ou le jaunissement des feuilles de la base des rameaux, et naturellement le flétrissement des grappes et même la dessiccation des grappillons. Ces cas sont fréquents

cette année dans les Pyrénées-Orientales, comme nous l'écrit un de nos lecteurs.

« Dans une de mes vignes, il a été constaté sur un petit carré des raisins aux grains rouges; et, ne connaissant pas la maladie, je vous envoie un paquet avec des raisins touchés. Ce qui est curieux et qui me fait croire à une maladie, c'est que l'on ne constate des raisins en cet état que sur une partie maigre effeuillée par un fort vent froid, et à côté, chez les souches maigres non effeuillées, les feuilles sont tombées et le raisin est sain; ce qui est vigoureux est sain. Pas mal de propriétaires se plaignent, mais les uns disent échaudage, d'autres Mildiou, d'autres Rot brun... »

Quelques-uns des grains sont, en effet, rouges comme s'ils étaient mûrs; les autres sont *bruns* à l'intérieur comme s'il s'agissait du Mildiou, mais il n'y a pas de Mildiou, pas de Rot brun et pas de parasite.

Cet aspect des lésions internes nous fait écarter tout de suite le grillage ordinaire, dont il a été question plus haut.

Les Pyrénées-Orientales, qui sont parfois le pays de la soif, ont reçu cette année très peu d'eau.

	1934
Hiver...........	29.5 m/m
Printemps.......	137 m/m
Contre...............	73 et 286 m/m à Montpellier.

L'état des grappes, la chute des feuilles sont ici la conséquence de la faible teneur en eau du sol et d'une évaporation très active sous l'action des vents violents et froids. Il s'agit donc d'une sorte de *folletage*, comme il y en a chaque année et plus souvent dans les terrains secs que dans ceux qui sont frais, et plus sur les vignes faibles que sur les vigoureuses. Un arrosage, s'il est possible, ou une bonne pluie aideront au rétablissement de ces vignes.

Partout on se plaint des effets de la sécheresse. Dans la Gironde les grains ne grossissent pas surtout dans les sols graveleux qui laissent passer l'eau; dans l'Ouest et le Centre de la France pareillement; dans le Midi, les coteaux montrent aussi des vignes aux feuilles pendantes et des grappes qui se racornissent. De ce fait, la récolte sera sûrement réduite et les prévisions de notre confrère la *Revue vinicole* nous paraissent bien optimistes.

Il a été signalé également de nombreux cas d'*apoplexie*. L'apoplexie ne doit pas être confondue avec le *folletage*. Elle est souvent caractérisée par la mort brusque de toute la souche ou rarement d'un ou deux bras, les autres succombant également brusquement l'année suivante. Le folletage ne fait pas périr brusquement les souches

atteintes ; le plus souvent même, après l'attaque qu'elles ont subie, elles se rétablissent complètement. Il est dû aux conditions climatiques indiquées plus haut. L'apoplexie est due au développpment dans le pied et les bras d'un champignon, y formant amadou, le *Stereum hirsutum* var. *necator* d'après M. Viala. Le tronc et les bras des souches frappées présentent sous les écorces mortes et dans l'écorce vivante, une bande jaune qui longe les organes, depuis les racines jusqu'aux sarments.

Cette maladie, nettement parasitaire et contagieuse, car elle passe d'une souche à une autre, formant ainsi des plaques vides dans les vignes, peut être facilement évitée : par pulvérisation sur la souche après la taille, de la bouillie arsenicale employée pour détruire la pyrale. Nous reviendrons sur ce point en temps opportun, c'est-à-dire l'hiver prochain.

La greffe d'été

Un de nos lecteurs d'Oran nous écrit :

« Un de mes amis, petit viticulteur — opérant lui-même — m'a déclaré que ces jours-ci, il allait greffer au tiroir des racinés plantés en plein champ — qu'un mois après – vers le 15 août donc — après s'être assuré de la bonne soudure des sujets, il taillerait le raciné au-dessus de la greffe. Vous n'ignorez pas que la taille du raciné — où la greffe a pris — se pratique naturellement plus tard, janvier ou février suivant. Mon ami prétend qu'avec son procédé, il profite d'une grande avance, puisque le raciné taillé au 15 août, permet à la greffe de faire une pousse atteignant *12 à 15 centimètres*. C'est un avantage très intéressant. Il me plairait de connaître votre avis sur cette taille anticipée du raciné.

Le greffage de la vigne peut être effectué *toute l'année*, même en hiver. Les « reprises » des greffes sur place manquées se pratiquent même en juillet ; ce n'est pas toutefois l'idéal.

Les greffes faites en juillet, en Algérie, doivent bien réussir : la condition température nécessaire est ici pleinement réalisée. Ce qu'il y a éviter, c'est la dessiccation du greffon, mais on y parvient par un bon buttage.

La poussée tardive du greffon en août doit donner des rameaux qui peuvent bien s'aoûter en Oranie, et par suite ne rien redouter des petites gelées de l'hiver. Il n'en serait peut-être pas de même en France, où la maturation des rameaux des jeunes greffes est plutôt lente à se réaliser.

Quant aux greffes d'automne, Mayorquine, Cadillac, etc. C'est à partir de fin août qu'elles peuvent être pratiquées, car elles doivent rester à l'état de vie latente jusqu'au printemps ; nous y reviendrons.

L'Excoriose

La région méridionale qui a été le plus arrosée cette année est aussi la plus atteinte par l'Excoriose. On sait en quoi elle consiste. La base des rameaux encore herbacés, brunit ou noircit presque, au lieu de rester verte. Presque en même temps l'écorce se fendille et plus tard se crevasse.

Le mal occupe de 1 à 4 des mérithalles basilaires ; au-dessus tout est à peu près sain.

Les yeux des parties malades ou bien meurent de bonne heure, ou bien restent partiellement altérés et donnent, au printemps suivant, des rameaux malades, qui cassent au moindre choc, ou qui ne portent pas de fruits.

Il n'y a rien à faire en ce moment ; et si j'en parle c'est pour attirer l'attention de nos lecteurs sur son existence possible dans leurs vignes, afin qu'ils puissent prendre en temps utile les mesures nécessaires pour la combattre l'hiver prochain.

Les rameaux excoriés dont il vient d'être question proviennent de jeunes greffes de l'année du cépage Aramon ; la contamination vient peut-être des greffons utilisés et partant des pustules contenant les germes de la maladie. Ces pustules échappent le plus souvent au regard.

Les jeunes vignes appartiennent à une région qui a reçu beaucoup de pluies cette année.

On m'apporte, d'autre part, des sarments de vieilles vignes très puissants, mais excoriés à base sur 4 ou 5 entrenœuds ; ils sont presque tous noirs ; ils proviennent de vignes où il s'était établi des foyers de mildiou ; c'est-à-dire où l'eau a séjourné trop longtemps au printemps.

Les raisins de table

Les Chasselas d'Algérie sont apparus sur nos marchés de détail aux environs du 15 juillet à 3 fr. 50 le demi-kilog ; au moment où nous écrivons, ils sont déjà à 2 fr. 50 et même 2 fr.

Ces raisins sont bien sains, un peu compacts peut-être, mûrs si on veut ; et par suite acides et peu sucrés. Cela passera du reste bientôt. Quoique acides et peu sucrés, ils ont été enlevés. Il est bien permis d'aimer les fruits verts au moins autant que les autres. Et comme ils disparaîtront bientôt, ils ne peuvent que favoriser la consommation des bien mûrs qui viendront après eux.

Les stations uvales vont être nombreuses. Paris en aura cinq ou six de plus. Celle de Montpellier, qui a eu beaucoup de succès l'an

passé, s'organise pour en avoir encore davantage cette année, par la création de filiales aux plages de Palavas-les-Flots, Carnon, etc... Leur mission est non pas de concurrencer le commerce de détail, mais de faire valoir la qualité, les beaux raisins. Elle s'est d'abord alimentée avec les raisins précoces des Pyrénées-Orientales et notamment avec le *Jaoumet* ou Madeleine de Jacques, qui mûrit assez tôt pour se substituer aux raisins d'Algérie quand ceux-ci sont épuisés. Cette variété a été décrite et figurée dans le *Progrès* du 4 décembre 1932; elle mérite d'être propagée, mais comme toutes les variétés très précoces, elle exige des soins de culture appropriés, qui sont connus. Les Chasselas de pays, très beaux sont aussi très recherchés.

Les fruits. — Nos raisins seront-ils aussi recherchés que les années précédentes ? Ils vont se trouver en rivalité avec la production fruitière de la France, de l'Algérie, de l'Espagne et de l'Italie. Les pêches sont surabondantes, et Perpignan se plaint déjà des difficultés de leur écoulement. Et bientôt le Maroc va entrer en scène. C'est formidable ce qu'il a été planté d'arbres fruitiers. Nous avons déjà indiqué, il y a quelques mois, l'importance des nouvelles plantations de pêchers, etc. Et déjà un de nos lecteurs nous écrit : « j'ai dix mille kilos de prunes, et je ne trouve pas à les vendre. Faudra-t-il en faire de l'eau-de-vie ! »

On nous signale aussi de vastes plantations de melons. Tel particulier s'est organisé pour en récolter 500.000 !

A cette allure, il arrivera ce qui est arrivé, il a trois ans, pour les oignons : on verra arrêter par les melons le cours des fleuves, auxquels on aura dû en confier l'écoulement !

L'esprit spéculateur des américains, qui est aussi devenu celui des algériens, a gagné la Métropole. On ne peut que le regretter.

Surproduction des producteurs-directs

Les vignes américaines pures portent généralement 3 ou 4 raisins par sarment, les vignes françaises 1, 2, très exceptionnellement 3. Pour une même taille, les premières sont donc *deux* fois plus fertiles que les dernières.

Cette propriété se retrouve chez les hybrides producteurs-directs cultivés, et l'on voit toutes les conséquences qui en dérivent,

1° Les greffes *sur place de l'année* portent aussitôt, si elles sont assez vigoureuses, un grand nombre de raisins, souvent trop considérable. Il en résulte une maturation difficile ou insuffisante, ce qui est peu de chose, mais surtout un épuisement de la jeune souche et un affaiblissement tel qu'elle ne pousse pas l'année suivante.

Mais c'est surtout à la deuxième année de greffe que cet accident se produit. La charge laissée à la taille n'est plus seulement 1 œil de greffon, mais 2, 3 coursons à 2 yeux, ce qui nous vaut déjà un grand nombre de raisins, avec toutes les conséquences qui en découlent et qu'il faut éviter :

L'année de la greffe, il est prudent, je dirai même indispensable, d'enlever tous les raisins portés par la pousse du greffon, ou, au cas d'une végétation très puissante, de n'en laisser qu'un seul. Ce qu'il faut avoir, c'est des vignes très vigoureuses et qui le restent longtemps, et chaque raisin est une cause d'affaiblissement.

Les jeunes greffes des producteurs directs tels que 5.437 et 5.487, sont cette année particulièrement chargés de grappes. Attention à ce qui pourra se produire au printemps prochain.

2° Les grappes des vignes jeunes, qu'il s'agisse de vignes françaises ou de vignes hybrides producteurs directs, sont ordinairement très compactes, à grains serrés, pressés les uns contre les autres et superposées sur deux couches. Ces jeunes vignes devenues vieilles, porteront au contraire des grappes laches, à grains bien séparés ; la forme même en est modifiée.

Qu'arrive-t-il ? Ces mêmes grappes compactes présentent souvent des séries de grains flétris, comme grillés plus ou moins, présentant des caractères du grillage, du Rot brun, ou même à certains moments, du Black Rot. Ces groupes de grains altérés sont souvent du même côté de la grappe, qu'ils peuvent occuper en entier. Et l'on en est quelque peu effrayé !

Voici ce qu'il en est. Dans les grappes très compactes, les grappillons chevauchent les uns sur les autres, de la base vers le sommet. Les grains qui se trouvent entre eux, à l'intérieur de la grappe, en s'accroissant, soulèvent d'abord, en général, le grappillon le plus près de la base qui n'est épaulé par rien et tendent ainsi à le séparer de la rafle. Ainsi déchiré le grappillon se dessèche et ses grains avec lui.

Le grappillon suivant, qui a cessé d'être épaulé par le précédent, qui a disparu, est soulevé et déchiré à son tour par les grains qui existent entre lui et le troisième, et ainsi de suite jusqu'au sommet. Et voilà comment tout un côté de la grappe est détruit, *mais par la grappe lui-même.*

La poussée des grains contre l'axe des grappillons qui les portent est évidemment d'autant plus forte, que leur croissance est plus rapide. C'est donc, non pas dès la fin de la floraison, mais avant la véraison que ces accidents se produisent.

Ces accidents sont fréquents sur les producteurs directs à grappe

compacte et à gros grains tels que 5.487, et plus rares sur ceux à petits grains. Ils se produisent aussi chez les vignes françaises à grappe courte et serrée, Muscadet, Chenin, Terrets, etc.

Il n'y a rien à faire. La nature répare spontanément ses excès ; elle éclaircit ce qu'elle a fait trop compact. Que demander de plus ?

Pourtant, si l'on tient à ce que des grains secs de cette provenance ne se mêlent pas à la vendange, il est possible, dans une certaine mesure, d'en éviter la formation. C'est de conduire la vigne à la taille longue qui, d'ordinaire, donne des grappes lâches. Mais la taille longue, à côté d'avantages a aussi ses inconvénients, et elle n'est pas toujours compatible avec ce que l'on veut obtenir.

Les orages

Des orages viennent de frapper de nombreux vignobles. Les dégats pour quelques-uns sont considérables, notamment dans la vallée de la Garonne. Les grands crus de Sauternes, ce que la France a de meilleur, ont été particulièrement éprouvés. Gros dégâts aussi dans l'Hérault, le Gard, l'Alsace, l'Est et le Centre.

Pas de traitement spécial. Ce qu'il faut, c'est *assurer l'aoûtement* par des sulfatages pour combattre le mildiou, et, pour éviter le Rot blanc ou Coniothyrium, de pulvériser le plus tôt possible sur les grappes atteintes par la grêle, une solution de bisulfite de potasse à 0,5 o/o.

Mais d'après les études de M. Faës, le traitement des grappes, quelles que soit la substance employée, n'est efficace que s'il est effectué au plus tard seize heures après la chute de la grêle. C'est que quand le parasite a pénétré par les blessures dans le grain et les pédicelles, il ne peut plus être arrêté. Il faut donc faire les applications dans le délai indiqué ci-dessus.

La substance qui a donné les meilleurs résultats est le bisulfite de potasse à la dose de 0,5 o/o, soit 500 gr. par hectolitre d'eau. La solution n'étant pas mouillante, il est indispensable de lui ajouter un peu de savon noir à 1 o/o, ou un mouillant du type adhésol, etc.

L. Ravaz.

ACTUALITÉS VINICOLES

Les pratiques œnologiques autorisées

La législation concernant les manipulations et pratiques œnologiques est assez complexe et son réseau très étendu.

Il n'en serait pas ainsi si le vin pouvait être livré au consommateur sous sa vraie définition, c'est-à-dire « *le produit provenant exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du moût de raisin frais* ».

Mais notre législation et celles de tous les pays viticoles se sont trouvées d'accord pour autoriser certaines pratiques et additions de produits au moût et au vin. en vue d'assurer au mieux sa préparation et sa conservation.

Après réflexion, ces manipulations et additions semblent jutifiées. Il serait toutefois prudent de ne pas les multiplier et de ne pas en abuser.

Nous examinerons, au point de vue de leur réglementation, les diverses opérations licites concernant *la vendange* et *le moût*, et plus particulièrement celles qui nous paraissent présenter le plus d'intérêt pour les viticulteurs.

Sulfitage

Sous cette désignation on comprend l'addition d'anhydride sulfureux à la vendange ou au moût.

Le décret du *19 août 1921* considère comme légal le traitement du moût par les bisulfites *alcalins cristallisés* à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre de moût. Indépendamment des bisulfites alcalins, l'emploi de *l'anhydride sulfureux pur* est admis pour le sulfitage, sans limitation de quantité.

Le règlement ne permet pas d'employer plus de 20 grammes de bisulfite de potasse par hectolitre de moût. Si on adopte les chiffres de la Régie qui admet qu'un hectolitre de moût est donné par 150 kilog. de raisins, le viticulteur peut donc employer ce produit jusqu'à concurrence de 20 grammes par 150 kilog. de vendange.

Cette dose de 20 grammes correspond à une addition de 10 grammes d'anhydride sulfureux, quantité reconnue suffisante lorsqu'il s'agit de vendange saine, dont la cuvaison a lieu dans des récipients d'un petit volume. Mais, avec des vendanges défectueuses, ou même avec des vendanges normales fermentant dans des récipients de grande capacité, on a tout intérêt à employer des doses plus fortes d'anhydride sulfureux. Dans ce cas, l'emploi de l'anhydride sulfureux pur est tout indiqué.

Le vigneron peut être amené parfois à garder son moût non fermenté : soit pour le faire fermenter plus tard, soit pour s'en servir pour édulcorer des vins blancs, ou bien encore en vue de le concentrer.

Le règlement l'autorise à utiliser dans ce cas l'anhydride sulfureux pur sans limitation de dose.

Le désulfitage du moût ainsi traité constitue également une opération licite, à condition toutefois d'avoir recours à un procédé physique (chaleur, aération, etc.). Est au contraire considéré comme illicite : la désulfitation au moyen d'agents chimiques comme le bioxyde de sodium, l'urotropine, le permanganate de potasse, etc...

Acidification

Quand les raisins sont très mûrs, ou lorsqu'on vinifie des cépages à jus très colorés, tels que ceux dits teinturiers, on peut avantageusement ajouter à la cuve de *l'acide tartrique.*

La loi permet, sans limitation de la dose, l'addition de l'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

La quantité d'acide tartrique à ajouter dépend du taux d'acidité de la vendange et de l'intensité colorante du moût. Pour ce qui concerne une vendange normale où l'aramon domine, on peut admettre la teneur de 8 grammes en acide tartrique par litre comme une bonne moyenne. Au-dessous de cette teneur, l'addition d'acide tartrique est utile dans la plupart des cas. Il existe à ce sujet des tableaux indicateurs donnant les quantités d'acide à ajouter à la vendange suivant le taux d'acidité du moût. En général, il est préférable de se tenir un peu au-dessous des quantités indiquées. Il sera toujours possible de compléter ensuite après décuvaison l'acidité du vin, si celle-ci fait défaut, par une addition d'acide citrique. opération autorisée jusqu'à concurrence de 50 grammes par hectolitre de vin.

Addition de moûts concentrés de raisin

Il s'agit d'une pratique nouvelle, susceptible comme l'emploi du sucre de relever le degré alcoolique du vin, réglementée par le décret du 18 août 1933. Suivant ce décret :

L'emploi en vinification des moûts de raisins concentrés à plus de 10 o/o peut avoir lieu au vignoble pendant la période des vendanges. Cette addition doit être faite sur la vendange ou sur le moût non encore fermenté ou en cours de fermentation. Elle ne doit pas avoir pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût traité, sans enrichir le vin de plus de deux degrés et demi d'alcool total.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication de vins qui seront expédiés sous un nom de crû ne peuvent être enrichis que par des concentrés de même cru. Il en est de même de ceux expédiés sous une appellation d'origine.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication de vins expédiés sous un nom de pays, ne peuvent être enrichis que par des concentrés provenant de la région à l'intérieur de laquelle les vins de pays doivent présenter un même minimum de composition.

Ne peuvent être enrichis que des moûts normaux ne présentant pas d'anomalie de composition.

Les vendanges ou moûts ayant fait l'objet d'une opération de sucrage en première cuvée ne peuvent être additionnés de moût concentré.

Toute personne qui veut ajouter des moûts concentrés à la vendange est tenue d'en faire, trois jours au moins à l'avance, la déclaration à la recette buraliste.

L'addition des moûts concentrés est faite sous le contrôle de l'administration des Contributions indirectes. Si les employés n'interviennent pas au jour et à l'heure indiquée par les déclarants, il est valablement procédé en leur absence.

Toute personne qui, en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, ferments ou levures, désire

avoir en sa possession une quantité supérieure à 25 kilog. de moût de raisins concentrés à plus de 10 o/o est tenue de le déclarer à la recette buraliste.

Le viticulteur ou toute association coopérative de viticulteurs qui désire procéder à la concentration des moûts de raisins de sa récolte ou de la récolte de ses adhérents doit également faire la déclaration préalable à la recette buraliste.

Les moûts concentrés obtenus par les récoltants et les Associations coopératives de viticulteurs dans les conditions légales peuvent être ajoutés en franchise de droit aux vendanges, aux moûts et aux vins blancs de la récolte du préparateur.

Ils peuvent aussi être trasportés en franchise de droits de l'un à l'autre des magasins, caves et celliers du préparateur dans l'étendue de récolte et des cantons limitrophes.

S'ils sont expédiés à d'autres récoltants, en vue de leur emploi en vinification, ils supportent le droit de consommation des glucoses.

Addition de sucre

Il s'agit de l'opération comme sous le nom de chaptalisation, ou autrement dit, l'addition de sucre en première cuvée, qui consiste à ajouter directement du sucre à la vendange ou au moût, au cours de la fermentation.

La chaptalisation est interdite dans les départements du ressort des Cours d'appels d'Aix, de Nimes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Pau, de Bordeaux et en Algérie. Cette opération peut toutefois être autorisée exceptionnellement certaines années dans l'une et l'autre de ces régions, par arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Quiconque veut procéder à la chaptalisation est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

L'emploi du sucre ne peut avoir lieu que pendant la période des vendanges qui est fixée chaque année, par arrêté du Préfet du Département, après avis du Conseil général.

La quantité de sucre employée ne peut être supérieure à 9 k. par 3 hecto de vendange, ni à 200 kilog. par hectare de vigne en production.

Le sucre utilisé est frappé d'une taxe de 100 fr. par 100 kilog. de sucre raffiné dûe au moment de l'emploi.

L'addition de sucre ne peut porter sur des moûts ou des vendanges issues d'hybrides directs plantés postérieurement au 27 juillet 1929.

Plâtrage

L'emploi du plâtre à la vendange est réglementé par la loi du 11 juillet 1891.

Cette loi n'est pas très précise. En fait, elle ne limite pas la quantité de plâtre à employer.

Le viticulteur s'expose toutefois à des poursuites si par une addition trop forte de plâtre, il obtient des vins contenant plus de deux grammes de sulfates, exprimés en sulfate de potasse par litre.

Il est prudent, dans ces conditions, de ne pas employer plus de cent grammes de plâtre par hectolitre de vendange pour ne pas dépasser cette dose de deux grammes.

Addition d'alcool

Les moûts provenant pour les 3/4 au moins de leur volume total, de raisins de muscats, grenaches, macabeo ou malvoisie, possédant naturelle-

ment en puissance quatorze degrés d'alcool, peuvent être l'objet au cours de fermentation, d'une addition d'alcool dont la quantité ne doit pas dépasser 10 o/o du volume de vin à obtenir.

Les vins ainsi obtenus portent la désignation de « Vins doux naturels ».

Une déclaration préalable doit être faite à la recette buraliste par le viticulteur qui désire procéder à cette fabrication.

Additions diverses

Parmi les autres additions licites, il convient de citer :

L'addition de *phosphate d'ammoniaque cristallisé pur* ou de *glycéro phosphate d'ammoniaque* à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement des levures.

L'addition *de phosphate de chaux*, sans limitation de quantité.

L'apport des levures sélectionnées.

Le tanisage de la vendange ou du moût.

L'addition de benzoate de soude est autorisé seulement par les moûts destinés à l'exportation dans certains pays qui l'admettent.

La désacidification.

Le Ministre de l'agriculture peut, dans les années exceptionnelles, afin de permettre une réduction de l'acidité des moûts, autoriser cette opération qui porte le nom de déverdissage.

Le déverdissage consiste à ramener l'acidité des moûts trop acides à un taux normal à l'aide du carbonate de chaux.

Vins de sucre et piquettes

Il s'agit, dans les deux cas, d'une fabrication autorisée seulement en vue de la consommation familiale, pour lesquelles le viticulteur est tenu de faire une déclaration préalable à la recette buraliste.

Pour les vins de sucre ou *vins de deuxième cuvée,* la quantité de sucre employée est limitée à 20 kg. par membre de la famille et par domestique. Elle ne doit pas dépasser 20 kil. par 3 hectos de vendange récoltée, ou au total 200 kil. pour l'ensemble de l'exploitation. Le sucre utilisé ne paie pas de surtaxe.

Suivant la loi du 8 juillet 1933, sont seuls autorisés à fabriquer des piquettes, les viticulteurs dont l'ensemble des déclarations de récolte n'accuse pas, pour l'année en cours, une production supérieure à 100 hectolitres.

Des décrets pris par le Ministre de l'Agriculture, peuvent accorder la fabrication des piquettes dans certaines communes et cantons où l'emploi de cette boisson familiale est conforme aux usages locaux et constants.

Cette autorisation doit être demandée par le propriétaire ou par le vigneron, là où existe la culture a moitié fruit, avant le 31 août de chaque année. La demande devra porter l'indication du personnel employé. La quantité de piquettes obtenue ne peut excéder 10 hectolitres.

Expéditions de marcs de raisins, de lies et de levures

Tout expéditeur de ces produits est tenu d'en faire une déclaration préalable à la recette buraliste.

Produits œnologiques destinés à la préparation et à la conservation des vins

Suivant l'article 10 du décret du 19 août 1921 :

Les récipients et emballages qui contiennent ces produits en vue de la vente, doivent être revêtus d'une étiquette portant l'indication des éléments entrant dans la composition du produit.

La dénomination de ces éléments, dont l'emploi n'est autorisé qu'à doses limitées, doit être suivie de l'indication de la quantité du dit élément contenu dans cent grammes ou un litre de produit.

E. Hugues.

DÉBOUCHÉS A L'EXPORTATION
DES MOUTS CONCENTRÉS ET CHAPTALISATION
DANS LES RÉGIONS DE CRUS (*)

Le degré alcoolique étant ainsi amélioré lorsqu'il en est besoin par l'un de ces trois procédés, il est de toute évidence comme de toute logique que les résultats ne seront pas exactement les mêmes dans les trois cas, qu'ils ne peuvent même pas l'être, puisque dans le premier nous n'apporterions uniquement que de l'alcool, dans le second de l'alcool et des produits secondaires de la décomposition du sucre par le ferment, et dans le troisième du jus de raisin *complet* — sauf l'eau bien entendu — jus contenant dans les proportions voulues, non seulement le sucre, mais les substances acides, tanniques, colorantes, odorantes, moelleuses, savoureuses, etc..., qui font que nous trouvons tant de plaisir et de charme à manger le fruit de la vigne convenablement mûr, même en confitures!

Voilà comment l'on doit, à mon avis, envisager dans toute sa généralité le problème de la chaptalisation. Et si l'on faisait bien cette comparaison complète et idéale de ces trois origines de la même suralcoolisation possible d'un vin, il n'est pas matériellement possible, l'on en conviendra, qu'on ne trouve pas tôt ou tard une certaine supériorité à l'échantillon chaptalisé par le moût concentré. Ou bien ce serait la négation même de tout ce que nous avons appris et démontré depuis 50 ans en œnologie!

Tel est le point de vue qui m'a séduit dans les nouvelles latitudes de concentration des moûts que nous ont consenti nos dernières modifications législatives. Et voilà pourquoi j'estime que tous les œnologues devraient, de par la simple logique des choses, voir ainsi la chaptalisation au moût concentré par rapport à la chaptalisation au sucre cristallisé.

Evidemment, si nous employons comme correctifs de notre vendange déficitaire non plus de l'alcool de résidus de vinification à 4 francs le degré (1) — ni du sucre à 3 fr. 90 chez l'épicier du coin, — mais du concentré provenant de beaux raisins de Cabernet, de Pinot ou de Semillon, cela nous reviendra plus cher, et même beaucoup plus cher au degré obtenu, pour *fabriquer ainsi* nous-mêmes le sucre de raisin correspon-

---

(*) Voir page 58.

(1) En admettant qu'il soit actuellement possible de viner avec les alcools les meilleurs marché de la côte.

dant à un degré-hecto d'alcool. Un calcul élémentaire nous indique qu'il y faudra dans les 13 kilos environ de ces raisins à petit rendement, dans lesquels je suppose par exemple 200 grammes de sucre au litre (11°5). Et 13 kilos de tels raisins, dame, ça vaut très cher si on les évalue d'après le prix des 8 litres 75 environ de vin de haute qualité qu'ils auraient pu donner après long vieillissement. C'est certainement cela qui a permis de dire en conclusion à certains d'entre vous que la chaptalisation au moût concentré revenait à un prix exhorbitant (1)

Si nous supputons au contraire la perte ou dépréciation de l'hecto de vin de qualité (que nous n'aurons pas ainsi remonté de 1°) par suite de mévente et des sacrifices de tous ordres que peut engendrer la surproduction (à laquelle il s'agissait simplement de remédier par le sacrifice de ces 13 kilos de raisin) — cela étant jugé toujours à la même échelle — on conviendra que le résultat peut changer complètement de sens, et que le sacrifice peut devenir ainsi bien moins lourd s'il permet de valoriser cet hecto de vin (qui aurait été médiocre ou mauvais) en le transformant en vin de qualité dans un temps normal.

Pour bien juger la question, il s'agit donc de savoir d'abord si nous chaptalisons pour faire du vin supérieur — ici du vrai Bordeaux devenant bon ou excellent plus tard — moyennant une légère réduction de 5 à 10 % environ du volume de la récolte. Ou si nous chaptalisons pour faire, tout comme autrefois, l'opération lucrative, qu'on a tant reprochée faire, tout comme autrefois, l'opération réputée lucrative, qu'on a tant reproché aux méridionaux, consistant à acheter le degré hecto au prix du sucre, surtaxé ou non, pour le revendre un peu plus cher dans un vin légèrement amélioré, mais sans distinction ni origine. Dans ce dernier cas, l'opération peut devenir, en effet, aléatoire à longue échéance, selon les cours et le résultat obtenu. Mais tel n'a pas été le but visé par le législateur certainement, surtout en ce qui concerne vos crus. Il a vu plus haut pour vous, et il faut se placer ici dans le premier cas, celui de la chaptalisation bien faite, en manipulant un peu moins d'hectolitres, en visant les éthers plutôt que les alcools résultant de votre vinification et de votre vieillissement, sans s'arrêter à de fausses comparaisons fatalement inexactes parce que basées sur la différence de prix de revient du sucre cristallisé et du sucre de raisin *de grand cru,* l'aboutissement de l'opération étant tout autre chose que du vin légèrement amélioré au saccharose, c'est-à-dire étant un vrai Bordeaux, pouvant soutenir la comparaison avec les années bonnes ou moyennes et se vendre toujours son prix. Ce sont bien des raisins de choix que l'on sacrifiera pour faire du concentré, mais ce sont des Bordeaux avouables qu'en échange l'on pourra vendre, et l'on s'y retrouvera certainement un jour ou l'autre sur cette vente du prix de revient du volume de jus antérieurement sacrifié.

En somme, la chaptalisation n'étant jamais que la correction d'un moût « qui a *besoin* d'être corrigé », elle ne s'impose pas autrement

---

(1) Je ne tiens pas compte à dessein ici des frais de fabrication du concentré, car il est à peu près démontré aujourd'hui que ces frais ne s'élèvent pas à plus de 2 à 5 p. 100 du prix « total » du concentré, selon le type d'appareil choisi et la durée annuelle des travaux pendant laquelle on fait l'amortissement du matériel. C'est donc la valeur de la matière première qui domine ici de beaucoup la question.

que par exception à la normale. Or, lorsqu'elle devient nécessaire, c'est que le vin obtenu aurait eu *sans elle* une valeur inférieure à cette normale, et il me semble qu'il ne doit pas en falloir beaucoup pour que le moindre bon vin du Bordelais ayant nécessité cette chaptalisation vaille, en fin d'opérations, devant le consommateur du Bordeaux, son prix de revient compte tenu du petit pourcentage de chaptalisé de cru qu'on aura été obligé de lui incorporer pour le faire passer de sa valeur *sous-normale* à la vraie valeur du Bordeaux.

Tout dépend forcément de l'unité que l'on se donne pour chiffrer la comparaison. Et j'estime qu'en prenant pour unité la valeur du saccharose chez l'épicier vous comptez mal, parce que ce saccharose n'apporte pas à la cuve tout ce qu'il faut pour en sortir du vin de cru; il y ajoute simplement de l'alcool pas beaucoup meilleur que celui que nous apporterait un simple vinage. Tandis que le raisin de cru vous y apporte du vin *de cru*, et vous n'avez pas le droit de compter ce sucre de raisin au prix du saccharose chez votre épicier.

Il faut donc soigner particulièrement désormais les expériences pour les rendre rigoureusement comparatives, surveiller convenablement les vinifications, la conservation et le vieillissement du vin, et ne juger des résultats définitivement obtenus que sur des vins rigoureusement au point pour la consommation. Alors seulement l'on pourra dire que le sucre de raisin est inférieur ou supérieur à celui de la canne ou de la betterave en cette matière. Mais jusqu'à ce que cette épreuve ait été consommée, dans les conditions de rigoureuse comparaison ci-dessus définies, je crois dur comme fer que le raisin concentré — j'allais dire votre soleil en bouteille! — doit donner à la cuve des résultats au moins égaux à ceux de la betterave concentrée de votre raffineur! Après les constatations que j'ai moi-même faites dans le Midi partout où on a bien opéré, en partant de raisins bien mûrs concentrés dans des appareils soignés, convenablement conduits et surveillés, en utilisant les concentrés obtenus sans conservation défectueuse, au sortir même des appareils, etc..., je ne puis plus douter des résultats, et j'en préjuge ici dans le Bordelais sans même rougir de cette prétention.

Bien entendu, pour les obtenir tels, il faut commencer par bien utiliser les concentrés, et ne pas les verser par exemple en paquet dans les cuves, sur du marc foulé par les interstices duquel ils s'insinueront, grâce à leur forte densité, pour aller former dans les fonds une couche visqueuse qui ne se mélangera pas au reste du liquide malgré les remontages, et qui échappera presque complètement à la première fermentation. Il faut, au contraire, à mon avis et après expérimentation d'ailleurs, laisser partir la fermentation, puis introduire ces concentrés peu à peu dans le moût à corriger au fur et à mesure des remontages, en les faisant couler par exemple en minces filets dans les cuvons où aspire la pompe qui remonte le moût sur le marc. En commençant cette addition dès le premier remontage, on aura le temps voulu pour ajouter peu à peu, en les délayant convenablement au fur et à mesure de leur chute, les 6 à 10 litres de concentrés nécessaires en général par hectolitre de moût.

Si l'on opère ainsi, on aura de plus l'avantage d'éviter très probablement l'élévation de température pouvant nuire aux fermentations, car lorsqu'on ajoute du sucre c'est un élément thermogène qu'on apporte à

la cuve, et en années chaudes il faut être prudent, surtout vers les hauts degrés, sous peine de décuver des vins à reliquats de sucre, avec tous leurs inconvénients possibles. C'est arrivé dans le Midi en 1933, et j'en ai vu de nombreux exemples qui, heureusement, n'ont pas entraîné d'inconvénients parce que j'ai eu soin de canaliser *pendant la saison froide*, ces vins vers la consommation — qui les appréciait davantage à cause de leur moelleux. Mais cela était dû à la mauvaise façon de chaptaliser au concentré que je viens de signaler. Remarquons d'ailleurs qu'on aurait eu le même résultat en ces années-là avec n'importe quelle matière sucrée, serait-ce le saccharose le plus pur! car l'inconvénient est inhérent non aux sucres ajoutés, mais à la fermentation. N'oubliez pas qu'en années chaudes, si nous n'étions pas réfractaires au progrès dans la Métropole comme nous l'y sommes, nous devrions toujours réfrigérer pour y faire aisément d'aussi bons vins qu'en Algérie malgré la chaleur. Le sucre restant est d'autant plus à éviter qu'il est toujours fastidieux et souvent difficile de faire, au printemps suivant, un pied de cuve et un entraînement à la fermentation pour sécher un vin de 2 à 4 ou 5 grammes *seulement* de sucre par litre — quand on y réussit! Il vaut donc mieux ici encore prévenir que guérir.

On peut avoir le même inconvénient d'ailleurs pour la cause inverse, c'est-à-dire les froids précoces de fin septembre et début d'octobre, car dame levure est délicate: si elle craint le chaud à partir de 38°, elle craint le froid et les courants d'air dès qu'on descend vers 18° seulement. Il faut donc en ce cas faire l'inverse, et ne pas trop attendre pour ajouter le concentré, l'ajouter plus activement même si le moût est frais au lieu d'être chaud, pour ne pas refroidir inutilement le liquide pendant sa manipulation. Il faut aussi répartir du mieux la gerbe de liquide en retour sur le marc au cours des remontages, de façon à ce que le concentré profite à toute la cuvée, l'alcoolicité étant un des facteurs de la dissolution des matières colorantes, tanniques et extractives, du marc pendant le cuvage. L'aération des moûts ainsi chaptalisés est également un peu plus délicate dans les années chaudes, afin d'éviter des excès de température aux ferments, etc...

Quand on n'observe pas toutes ces précautions, d'ailleurs élémentaires en matière de chaptalisation, le concentré va surtout dans les vins de presse ou de lie, lorsqu'on achève de vider la cuve de ses fonds, de sorte qu'on a pu dire quelquefois que le sucre de raisin chaptalisait moins que l'autre, puisque l'on n'obtenait pas dans le vin de goutte l'élévation de degré escomptée. Je n'insiste pas sur ces naïvetés, cependant déjà vécues, de ceux qui travaillent mal, autrement du moins que pour vous recommander de ne pas les imiter.

Car il est facile de comprendre qu'un sucre qui apporte à la cuve tout ce qu'il faut avec lui pour nourrir la levure correspondante est forcément supérieure à tout autre pour l'usage de la chaptalisation, à telle enseigne que nous avons constaté (1) que les chaptalisés au concentré achevaient mieux leur fermentation hors du marc, dans le cas d'interruption du cuvage avant la fin de la fermentation, que les chaptalisés au saccharose, probablement parce que l'azote *assimilable* naturel s'y trouve plus abondant.

(à suivre)

Henri ASTRUC,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

(1) Et M. Dicenty aussi à Budapest.

LITTÉRATURE VERMIPHOBE

A lire la presse fruticole, les arbres français produisent des vers et entourent ceux-ci d'un garde-manger pulpeux. On livre au consommateur le ver et son garde-manger, ce qui permet aux végétariens de ne l'être pas tout-à-fait.

Et c'est à cet état de fait qu'on attribue la non-exportation des fruits français et l'invasion de fruits étrangers.

Ce n'est que l'une des causes.

Les principales sont autres.

***

De nombreux arbres fruitiers ont été détruits par la guerre, les autres ont été négligés. On n'en a pas replanté... Puis beaucoup d'arbres ont été détruits par la gelée de 1928 dont les conséquences se font encore sentir aujourd'hui par le vieillissement prématuré d'arbres perdant leur écorce.

Ensuite, le blé et la viande, de production facile, se vendaient tellement bien qu'on négligeait parfois les vergers.

Il y a donc eu pénurie d'arbres fruitiers. On a beaucoup planté cependant. Cette pénurie n'existera bientôt plus. On a surproduction en année favorable, comme 1934.

Et il n'y a que pas ou très peu de vers des fruits cette année. On verra bien si les fruits s'exportent davantage et si cessent les importations d'Afrique ou d'Amérique.

Déjà l'Afrique du Nord se plaint de l'abondance des fruits précoces en France.

***

En ce qui concerne les pommes de Californie, il n'est pas sûr que ce commerce puisse tenir. Avec les frais de préparation, emballage et transport, la pomme ne devait rien coûter sur l'arbre.

Voici à notre avis comment devaient agir les sociétés fruitières : On ne répartit en comptabilité les frais généraux que sur le commerce avec l'Amérique.

Et l'on déclare que toute recette supplémentaire sera du « boni ».

Ainsi pratiquent beaucoup de maisons françaises pour étendre leur affaire. Si ce travail supplémentaire crée un courant de débouchés suivis, on augmente un peu le prix pour constituer un bénéfice.

Avec les grèves de Californie, il est à peu près sûr que ne resteront « rentables » que le commerce des fruits séchés et des conserves ne traitant que des excédents exceptionnels se conservant facilement et représentant une grande valeur sous un poids et un volume donné car la dimension des caisses a son importance.

***

Pour les agrumes, l'Afrique française est concurrencée par Caïffa. On admire la spécialisation et le commerce des oranges et on a raison. Mais la prospérité ne saurait durer. Il y aura saturation des marchés, défense des pays concurrents, imitation des bonnes méthodes culturales et commerciales. Finalement la crise s'étendra sur ces planteurs trop spécialisés... à moins que leurs corréligionnaires, répandus sur tout le globe et aptes à vivre de

peu, continuent à se solidariser et à se nourrir d'une croûte de pain et d'un fruit gâté devant leur étalage de luxe.

Et nous touchons ici à la véritable cause d'infériorité du fruit français pour l'exportation : c'est sa cherté. Et sa cherté provient du standard de vie plus élevé chez les ruraux français et de la non-spécialisation qui est du reste une assurance contre les crises. De cela, les commerçants souffrent plus que les producteurs.

*
* *

Il est encore une autre cause que le ver qui éloigne les commerçants, c'est l'absence de triage des fruits par grosseur. Les caissettes de fruits n'ont pas « d'œil ».

Le tri n'est pas le rôle de l'agriculteur, mais de l'expéditeur. Or il laisse beaucoup de déchet et augmente également le prix.

Du reste, les fruits sont faits pour être dégustés avec le palais, voire avec le nez et non avec les yeux. Plaignons ceux qui n'ont pas de goût.

— Qu'importe, s'ils payent, dira-t-on.

— Mais alors, si vous suivez leur goût, vous diminuez la raison d'être du fruit français et il s'anéantira dans la concurrence internationale.

*
* *

Il est aussi un autre facteur qui diminue les chances d'exportation. C'est que tous les pays plantent des arbres. L'Angleterre a doublé sa production fruitière depuis la guerre et ne paye cher que les fruits hors saison de l'hémisphère sud.

Le frigorifique fait du mal aux producteurs d'Europe et d'Afrique septentrionale.

*
* *

On reviendra quand même aux vergers. La surproduction des terres labourables va conduire à restreindre les emblavures. Le chômage dans les villes va contribuer à retenir les jeunes à la campagne. Ainsi vont se trouver disponibles les corps souples et les mains alertes nécessaires pour cueillir, trier, emballer les fruits.

Si la littérature vermiphobe veut bien se mettre en sourdine, les produits de nos vergers — d'ailleurs mieux soignés — seront de nouveau appréciés et dégustés en même temps que les vers... des poètes chantant leur bouquet et leurs vitamines, pendant que celles-ci sont à la mode.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

COMPOSITION DES VINS ALGÉRIENS PROPRES A LA CONSOMMATION

Deux décrets en date du 18 juillet fixent pour l'Algérie de nouvelles conditions pour la composition des vins propres à la consommation :

ARTICLE PREMIER — « Sont considérés comme propres à la consommation les vins produits dans les départements d'Oran — préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905 — et présentant un titre alcoolique

égal ou supérieur (suivant les arrondissements, cantons ou communes) à 12°, 11°5, 11°. »

Pour le département d'Alger, 11°, 10°5, 10°.

Art. 2. — Indépendamment du degré minimum fixé à l'article 1er du présent décret, les vins des régions susvisées, pour être propres à la consommation, devront présenter une quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit, au moins égale à 2,5 pour les vins rouges et 3,0 pour les vins blancs.

L'extrait réduit est la quantité d'extrait sec à 100° déterminée par la méthode officielle, diminué de la quantité de sucres excédant 1 gramme.

Le degré alcoolique total est le degré alcoolique mesuré par distillation, augmenté, le cas échéant, de 1 degré par 18 grammes de sucre non fermenté, par litre de vin.

Les vins propres à la consommation en vertu de l'article 1er du présent décret et des dispositions précédentes du présent article ne pourront, dans les trois départements d'Oran, d'Alger et de Constantine, être utilisés pour des coupages qu'avec des vins, quelle que soit leur origine, d'un titre alcoolique tel que le résultat du coupage présente un titre alcoolique au moins égal à 10°5, ou, si des vins du département d'Oran entrent dans le coupage, au moins égal à 11°5,

Les contrevenants au présent décret seront poursuivis pour l'application des peines prévues par l'article 13 de la loi du 1er août 1905, modifié par la loi du 21 juillet 1929, sans préjudice des peines plus graves fixées par les textes en vigueur, en cas de délit de fraude.

Art. 3. — Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux vins de liqueur, ainsi qu'aux vins destinés à la préparation d'eaux-de-vie ayant droit à une appellation d'origine et effectivement employés à cet usage.

Art. 4. — Le décret du 5 juillet 1933 fixant pour les départements d'Alger et de Constantine les caractères des vins propres à la consommation est rapporté.

En dehors des articles reproduits ci-dessus, des dispositions spéciales à un certain nombre de localités, sont indiquées dans le corps des décrets.

La réduction, qui était prévue, du degré minimum pour une grande partie du vignoble algérien, surtout pour les régions produisant les vins les plus légers, a soulevé les protestations des viticulteurs et du commerce métropolitains. Certaines dispositions du décret relatives au coupage, ne sont pas accueillies favorablement par les algériens. Qu'en résultera-t-il? Nous reviendrons sur cette question prochainement.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le concours annuel aura lieu à Villie-Morgon, le dimanche 19 août, sous la présidence d'honneur

de M. Justin Godart, sénateur, ancien ministre, de M. Emile Bender, sénateur, président du Conseil général, de M. le Docteur Rolland, sénateur.

Plus de 5 000 francs de primes et médailles seront distribués.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave, les produits agricoles, horticoles et viticoles.

Les animaux domestiques et de basse-cour, et un concours spécial de juments poulinières et pouliches de trait.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Beaujeu et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons, exploitations agricoles, grande et petite culture.

Culture fruitière, reboisement, apiculture, laiterie rurale.

Primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles, Mutualité agricole.

Enseignement agricole, exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurrents à ces primes devront adresser leur demandes avant le 10 août 1934, dernier délai, à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole, à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Ecole régionale d'agriculture et d'horticulture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'école régionale d'agriculture et d'horticulture d'Antibes aura lieu le jeudi 27 septembre prochain, au siège de l'école.

Les candidats doivent être âgés de 14 ans. Prix de la pension : 2.400 frs.

Des bourses ou fractions de bourses sont accordées aux candidats admis à l'examen et dont les parents justifient de charges importantes ; les Pupilles de la Nation ont, de droit, une bourse nationale.

Notice détaillée adressée sur demande.

Ecole pratique d'agriculture de Saintes (Charente-Inférieure). — L'examen d'admission et le concours d'attribution des bourses auront lieu à Saintes le jeudi 2 août prochain.

Pour tous renseignements complémentaires et recevoir le prospectus, s'adresser au directeur de l'école à Saintes.

École d'horticulture d'Hyères (Var). — Le prochain examen d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'école d'agriculture et d'horticulture d'Hyères (Var) auront lieu au siège de l'établissement le lundi 24 septembre.

Note relative à la mise au concours d'un poste de secrétaire-rédacteur à l'Office international du vin.— Un poste de secrétaire-rédacteur à l'O. I. V. est mis au concours sur titres.

Les candidats devront s'inscrire au siège de l'O. I. V., 1, place du Palais-Bourbon à Paris, VIIe, avant le 30 octobre dernier délai, en faisant parvenir un relevé détaillé de leurs titres et un curriculum vitæ.

Les candidats devront appartenir à l'une des nations actuellement adhérentes à l'Office, sauf la France. Savoir : Allemagne, Autriche, Bulgarie, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Luxembourg, Portugal, Roumanie, Yougoslavie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — A la veille et au lendemain d'un jour férié, il ne fallait pas s'attendre à un grand mouvement d'affaires dans les Entrepôts parisiens. En effet, les transactions y sont restées sans animation, d'autant plus que, par les chaleurs de ces jours derniers, la consommation a beaucoup plus porté sur la bière et le cidre que sur le vin, et que, d'un autre côté, les cours stationnaires dans les pays de production, n'incitent pas les détaillants à faire des provisions, surtout à cette époque de vacances, où une partie de leur clientèle est absente de Paris.

LANGUEDOC. — Légère tendance à la baisse.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 16 juillet 1934	Cours du 23 juillet 1934
8°	Insuffisance d'affaire	Aramon de plaine	Aramon de plaine
8 à 9°	pas de cote	8°5 à 9°, 105 à 112 fr.	8°5 à 9°, 100 à 107 fr.
9 à 10°		Montagne 9°5 à 10°5	Montagne 9°5 à 10°5
11°		112 à 115 fr.	108 à 112 fr.
11 à 12°		Montagne supérieur	Montagne supérieur
Rosé, paillet, gris		10°5 à 11°, 115 à 120	10°5 à 11°, 112 à 118
Blanc bourret		Costières de	Costières de
		10°5 à 12°, 120 à 135 f.	10°5 à 12°, 120 à 130
		Clairette, 10°5 à 12°	Clairette, de 10°5 à 12°
		10,50 à 11 fr. 50	10,50 à 11 fr. 50
		le degré	le degré

Alès. — Cours officiel du 20 juillet. — Vin rouge Aramon, 8 degrés 5 à 9 degrés, 105 à 110 francs ; 9 à 10 degrés, 108 à 115 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 17 juillet 1934	Cours du 24 juillet 1934
8°	6°5 à 7°5, 40 à 50 fr.	Vins rouges, 8°5 à 10	Vins rouges, 8°5 à 10°
9°	7°5 à 8°5, 55 à 90 fr.	104 à 118 fr. l'hecto	101 à 115 fr. l'hecto
10°		10 à 11°, 113 à 122 fr.	10° à 11°, 110 à 120 fr.
11°		Rosé et blanc pas	Rosé et blanc pas
Rosé		d'affaires signalées	d'affaires signalées
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Pas d'affaires, pas de cote.

Alcools : Pas d'affaires.

Lunel. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.**

	Cours 1933	13 juillet 1934	20 juillet 1934
Rouges		Insuffisance d'affaire	Insuffisance d'affaire
Plaine 7 à 8°	55 à 80	pas de cote	pas de cote
Coteaux 9°5 à 11°5	90 à 145		
Ht-coteaux 8°5 à 10°	»		
Rosés			
Courants 8 à 9°	»		
Supérieurs 9 à 10°	»		
Blancs			
Courants 10 à 11°	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

On signale en vins de pays quelques rares affaires à des prix plus bas que les précédents. Des vins de 8°5 à 9°, qualité courante, région Pomérols et Florensac, se seraient traités à 100 francs; des qualités supérieures à 105 francs.

Saint-Chinian. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Olonzac. — En raison de l'insuffisance des affaires, pas de cote.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 21 juillet 1934 : de 8° à 9°, de 12,50 à 12 fr. 75 ; de 9 à 10°, de 11,50 à 12 fr. ; de 10 à 11°, de 11,25 à 13 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 11,25 à 11 fr. 50 le degré légal.

Narbonne. - Chambre de Commerce de Narbonne, Commissio de constatation des cours :

Vins du Narbonnais : pas d'affaires signalées, pas de cote.

Alcools : pas de cote, insuffisance d'affaires.

— La Fédération des Caves Coopératives de l'Aude nous communique les ventes effectuées dans la semaine du 13 au 20 juillet par les caves coopératives de :

Conques-sur-Orbiels, 140 hectos 9 degrés 7, à 12) francs.

Duilhac : 40 hectos, 9 degrés, à 112 francs; 140 hectos 9 degrés, à 112 fr.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 9° à 10°, de 112 à 120 fr. ; 10° à 11°, de 115 à 125 fr. ; de 11 à 12°, de 120 à 130 fr.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 115 à 125 fr. ; de 11 à 12°, 120 à 130 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 14 juillet 1934	Cours du 20 juillet 1934
8	Pas de cote	En raison des fêtes pas de cote	8° à 9°, 11,50 à 12 fr.
9			9° à 10°, 11,75 à 10,75
10			10° à 11°, 10,75 à 10,25
11			11° à 12° 10,25 à 10 le degré
12 à 13°			
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Pas d'affaires signalés. Pas de cote ; alcools, pas de cote.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Nantes.** — La récolte s'annonce toujours devant être très belle. On paie actuellement les rougets 215 francs en gare.

CHARENTE. — **Gemozac.** — Il s'est produit des achats importants qui ont rapidement raréfié les disponibilités ; cependant il reste encore quelques retardataires à la propriété pour des vins de 9 à 10°, pour lesquels on offre 10 francs le degré-hecto en réussissant parfois à décider des vendeurs.

COTES-DU-RHÔNE. — **Tain-l'Hermitage.** — Les vins de 1933 s'écoulent lentement sur la base de 200 francs l'hecto pour les grands ordinaires, tandis que les transactions sont rares en Hermitage, le commerce n'étant guère aux achats et la propriété désireuse de conserver sa récolte 1933 dont la qualité lui donne de belles espérances.

ISÈRE. — **Vienne.** — Le vignoble de l'Isère est généralement en très bel état, et aucune maladie n'est signalée. Si rien de fâcheux ne se produit, on pourra obtenir une bonne récolte.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — On signale des ventes de vins de 7°5 à 102 fr. ; des 8° à 108 fr. ; des 8°5 à 112 et 115 fr. ; de 10° à 125 francs. Mais depuis ces dernières ventes, les affaires sont devenues très calmes.

MARNE. — **Epernay.** — La vigne se présente très belle en Champagne cette année. Les gelées partielles n'ont affecté qu'un dixième de la récolte environ.

Il n'y a pas de maladies d'aucune sorte, et d'un autre côté, peu de dégâts dus aux insectes. Enfin la floraison a été rapide et précoce.

Sauf imprévus, toujours possibles, tout porte à escompter une vendange vers le 15 septembre et un vin de bonne qualité.

MAINE-ET-LOIRE. — **Saint-Lambert-du-Lattay.** — En ce moment les affaires sont à peu près nulles ; il faut s'attendre à une baisse sensible des prix, tant sur les vins restant de la récolte 1933, ainsi que sur les nouveaux. Tout va dépendre de la quantité et qualité des vins de 1934 ; pour l'instant aucune affaire n'est envisagée en nouveau.

GERS. — **Eauze.** — Notre marché s'est ressenti de la hausse et il est bien difficile d'acheter des vins au-dessous de 23 et 24 francs le degré à la barrique de 228 litres, ce qui porte les eaux-de-vie de Bas-Armagnac à 2.400 fr. la pièce de 400 litres, pris chez le bouilleur.

Espérons que le prix des Armagnacs de 1934 engagera les amateurs de belles eaux-de-vie à faire une ample provision et que la consommation s'en ressentira.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Le marché s'intéresse toujours aux petits degrés de consommation courante.

La sélection des vins vieux pour la consommation courante ou pour la mise en bouteilles marque un temps d'arrêt. On propose quelques crus des trois ou quatre dernières années de bonne qualité moyenne à des prix raisonnables de 3 à 4.000 francs le tonneau logé.

Le commerce n'est pas aux achats et se soucie peu des enlèvements et expéditions en août. Les vins voyagent mal avec les fortes chaleurs.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 14 juillet 1934 :
Pas de cote.

Oran. — Du 13 juillet 1934 :
Pas de cote.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales. — Raisins d'Algérie, 250-350 fr. ; Midi, blanc, 300-450 fr. les 100 kilos.

Pujaut. — L'ouverture du marché aux raisins de table « Angevines » aura lieu jeudi, 26 juillet 1934, à 17 heures.

FRUITS

Châteaurenard — *Marché du 16 juillet.* — Prunes royales, 250 ; poires giffards, 450 ; amandes vertes, 100 ; abricots extra, 300 ; gros, 250 ; moyens, 200 ; confitures, 150 ; pêches extra, 400 ; grosses, 300 ; moyennes, 200 ; pet tes, 125.

Perpignan. — *Mercuriale du 19 juillet 1934.* — Poires, 1 1 50 abricots 2-4 ; pêches 1re qualité, 3 4 ; 2e qualité 2-2,50 ; 3e qualité, 0,50-1,25 ; melons, 30-40, la douzaine ; raisins, 2-2,50.

Avignon. — *Mercuriale du 23 juillet 1934.* Abricots de confiserie, 125 à 175; amandes vertes, 100 à 125; pêches 1er choix, 250 à 300; 2e choix, 150 à 200; poires 1er choix, 300 à 400; 2e choix, 150 à 200; prunes 1er choix, 200 à 225; 2e choix, 100 à 150; raisins « Angevins », 300 à 830.

Melons Charentais, 15 à 30; mûrs extra, 30 à 40; moyens, 12 à 20.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 435 à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 86°, 420 à »»»; marc à 52°, 415 à »»» fr.; alcool extra-neutre, 500 fr. les 100 degrés, pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 500 à »»»; marc, 430 à »»» fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 20 juillet 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate	2 fr. 55 à 2 fr. 60 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	manquent en cette saison.
— — 20 à 22 o/o —	idem.
— au-dessus 50..	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique....................	3 fr. 60 le degré A. T. (récolte 1934 à livrer).

Logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 80 k environ.

Tendance du marché à la baisse.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 24 juillet 1934.

	Juillet	Août	3 de Décembre
	—	—	—
Blé..........	Incoté	Incoté	Incoté
Seigle......	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.......	53-52,75 P.	54,25 P.	61,50-61,75 P.

New-York, 19 juillet. —

Blé dur d'hiver nouveau n° 2, disponible (99 5/8) les 100 kilos; roux d'hiver n° 2, disponible (105 1/8); bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour le Continent 69 3/4.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24; pour le Continent 6 à 8.

Alger. — 13 juillet 1934.

Pas de cote.

Oran. — 13 juillet 1934.

Blé durs et tendres, incotés. — Orge, 43. — avoine, 46 à 47. — Pois de Hollande, 77 à 78.

Le Syndicat Agricole de Montpellier, cote suivant provenance : foin 35,50 à 40 fr.; luzerne 32 à 37 fr.; paille batteuse 20 fr.; avoine probablement en hausse; fumier de cavalerie 35 fr. la tonne, Marseille.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 95; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145; sulfate cuivre neige, 140 à 150; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 15 au samedi 21 juillet 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	34.6	18.2	26 4	13.6	»	«	30.0	13.8	25.5	11 4	»	»
Lundi......	34.8	17.8	25.2	14 0	«	»	30.8	14.4	24.9	11.8	«	«
Mardi.......	34.0	20.2	29.8	16.0	»	«	31.0	14.0	25.6	13.0	»	»
Mercredi...	30 8	18.2	30.8	15.4	»	«	32.6	14.2	26.9	12.0	»	»
Jeudi.......	26.2	16.8	31.0	16.0	4.2	«	28.4	15.4	29.9	12.9	1.7	»
Vendredi...	24 2	16 4	26.0	16 0	trac.	«	24.4	14.0	25 5	14 0	12.6	«
Samedi.....	33.0	14.6	37.0	14.2	0.2	»	21.4	15.4	28.2	13.0	9.3	»
Total....					16.5	40.5					75.2	27.
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	36.5	17.3	26.5	11.4	«	«	33.1	18.6	24.8	12.7	»	«
Lundi......	34 1	20.4	26.0	15.4	»	»	34.0	18.4	24.9	14.0	«	»
Mardi......	32.7	17.2	29.3	15.6	1.0	»	35.0	19.4	26.3	16 2	»	»
Mercredi....	30.6	18.4	32.5	15 3	14.6	»	35.9	19 0	29.2	14.8	«	»
Jeudi.......	26.3	16.4	32.4	16.3	4.1	«	30.4	19.9	30.1	15.7	0.5	«
Vendredi...	25.0	17.8	27.9	16.6	trac.	«	26.7	16 6	27.8	16.1	1.4	»
Samedi.....	33.9	17.8	27.4	14 3	0.7	»	23.7	13.1	29.6	19.0	0.2	«
Total.. .					39.4	69.2					21.6	76
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	32.1	13.2	24.4	6.4	»	»	33.8	16.0	24.0	9.6	«	»
Lundi......	33.9	14.0	25.6	7.8	«	»	35.2	16.4	25.5	13.0	»	»
Mardi.......	33.0	19 5	27.2	12.3	trac.	«	35.2	16.7	26.2	14.9	»	»
Mercredi....	33.1	16.8	29.4	11.3	12.5	»	35.5	17 9	27.6	14.1	«	«
Jeudi.......	27.0	17.8	33.0	14.2	4.7	»	20.5	19.1	31.9	15.9	2.1	»
Vendredi...	23.8	17.2	29.3	15.3	»	»	26.2	17.6	18 3	19.0	trac.	«
Samedi.....	21.8	13.4	30.8	17.3	«	«	25.5	17.0	29.0	12 3	«	«
Total....					59.7	31.9					30.9	79
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	36.6	19.0	26.7	11.1	trac.	«	»	»	25.4	11.3	«	»
Lundi......	31.5	17.3	28.6	12.0	»	«	30 6	16.7	26.2	11.7	«	»
Mardi.......	30.3	15.9	29.8	15.6	»	«	29.7	15.9	29.2	13 2	»	«
Mercredi...	31.0	18 6	32.6	15.4	»	»	31 4	15.0	30.0	15.1	»	»
Jeudi.......	28.2	16.5	29.8	16 7	trac.	»	31 6	19.9	29.2	15.9	trac.	«
Vendredi..	26.0	17.2	27.4	13.9	0.7	»	30.5	20.4	28.2	15.5	«	«
Samedi.....	21.5	15.4	26.0	15.8	0.1	»	29 4	21.0	29.9	16 2	»	«
Total....					11.1	80.7					1.3	41
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	34.3	17.5	26 8	10 0	«	»	28 2	16.9	34.0	17 9	»	»
Lundi......	29.5	17.8	25.9	13.8	»	«	32.3	19.0	31.0	17.5	»	»
Mardi.......	31.2	19.5	29.5	14.8	1 3	»	32.0	13.5	33.4	20.5	0.3	»
Mercredi...	31.4	20.0	31.4	15.0	«	«	35.5	15.5	33 2	16.9	»	0
Jeudi.......	26.9	19.0	31 9	15.2	2.2	»	35.9	17.9	33 0	17.9	»	«
Vendredi..	25.6	18.4	29.8	14.5	5 0	«	28 3	16.9	26.6	17.9	«	0
Samedi.....	24 0	15.2	30.2	16 1	3.2	»	29.6	18.9	27.6	19 9	0 4	«
Total....					40.3	113.7					4 1	30
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	26.3	17 8	24.0	13 0	»	»	33.0	20.3	»	»	«	»
Lundi......	27.6	16 4	28.0	13.5	»	»	29.9	19.4	«	»	«	»
Mardi.......	27.5	19.0	30.6	17.6	«	«	29.1	19 6	»	»	»	»
Mercredi..	28.3	21.3	33.0	19.0	«	»	35.2	20.2	«	»	«	»
Jeudi.......	32.5	23.0	33.3	20.2	1.3	«	37.0	26.1	»	«	»	»
Vendredi...	29.5	19.1	35.8	23 4	1.7	»	36 9	22.0	»	»	trac.	»
Samedi.....	29 4	20.0	31.3	23.5	0 1	»	29.6	22.8	»	»	»	»
Total....					4 6	33.8					»	

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.